



Bochumer Botanischer Verein

www.botanik-bochum.de

Pflanzenporträts

Mandelbaum

***Prunus dulcis* (*Prunus amygdalus*, Rosaceae)**

(Annette Höggemeier)

Etwa ab Weihnachten, Ende Dezember, zeigt sich im Mittelmeergebiet der "Schnee der Algarve": die Mandelblüte. Der Sage nach hat ein maurischer Prinz an der Algarve Mandelbäume pflanzen lassen, um seiner geliebten Frau aus dem Norden einen weißen Winter bieten zu können, um so ihr bohrendes Heimweh zu lindern.

Mandelbäume stammen ursprünglich aus Vorder-Asien. Sie sind wahrscheinlich die ältesten in Kultur genommenen Fruchtbäume des Mittelmeerraumes.



Mandelbaum im Frühljahrsaubtrieb
(Mallorca 2007 im März, A. Jagel)

Mandeln mit Fruchtwand am Baum
(Mallorca 2007 im März, A. Jagel)

Mandelbäume erinnern habituell an ihre nahe Verwandten, die Pfirsichbäume. Beide besitzen, wie auch Kirsche und Pflaume, Steinfrüchte. Bei allen bildet der innere Teil der Fruchtwand den harten Steinkern, während die äußere Fruchtwand entweder fleischig-saftig wird (z. B. bei der Kirsche) oder aber lederartig-faserig wie bei Kokos"nuss" und auch bei der Mandel. Bei reifen Mandeln platzt die pelzige Hülle auf und der Steinkern fällt aus.



Meist besitzen die Samen eine braune Samenschale, die leicht durch kochen-des Wasser zu entfernen ist. Bei dem essbaren Teil handelt es sich um zwei

dicke Speicherkeimblätter, die über 50% fettes Öl enthalten. Geröstete, gehackte, gemahlene Mandeln sind ebenso wie die Haselnüsse, ihr größter Konkurrent, aus dem Weihnachtsgeschehen nicht wegzudenken. Mandeln werden in Kuchen und Plätzchen, und insbesondere als Grundzutat für Marzipan verwendet.



Marzipan-Produkte von der Algarve (Portugal)

Es gibt verschiedene Sorten von Süßmandeln, *Prunus dulcis* var. *dulcis*. Bittermandeln liefert die Varietät *Prunus dulcis* var. *amara*, die den Bitterstoff Amygdalin, ein Blausäureglycosid, enthalten. Bittermandeln sind sehr giftig, bereits 7 Stück können tödlich wirken. Bittermandelöl wird zum Aromatisieren von Backwerk und Parfüm verwendet. Die beiden Varietäten sind äußerlich kaum zu unterscheiden.